



Salada de quinoa com molho amarelo



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

SALADA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Quinoa	2 xícaras (chá)	340 g
Água	4 xícaras (chá)	600 ml
Cebola roxa (picada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades médias	300 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	2 unidades	7 g
Coentro (picado)	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Suco de limão	3 colheres (sopa)	45 ml
Abacate (picado)	2 unidades pequenas	640 g

MOLHO AMARELO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão amarelo (cubos pequenos)	1 unidade grande	190 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma peneira, coloque a quinoa e lave em água corrente, até que a água fique cristalina. Escorra e reserve. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte a quinoa e cozinhe por 15 minutos, ou até ficar macia. Escorra e reserve.
- 2.** Em um bowl grande, coloque a quinoa reservada, a cebola, o tomate, a pimenta, o coentro, o sal, o AJI-NO-MOTO® e o suco de limão, e misture. Cubra com plástico filme e reserve na geladeira por 1 hora.
- 3.** Em uma GN coloque o pimentão e leve ao forno alto (260 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que a pele do pimentão escureça. Retire do forno e remova a pele. Transfira para o copo do liquidificador, junte o Azeite TERRANO® e o sal, e bata em velocidade alta por 5 minutos, ou até ficar homogêneo. Reserve.
- 4.** Monte a salada: sobre um prato individual coloque um aro metálico de 5 cm. Disponha uma camada fina de abacate, preencha com a salada de quinoa reservada e remova o aro. Finalize com o molho amarelo e repita o processo com o restante dos ingredientes.